

**EDIBLE COATING MATERIAL**

Patent Number: JP60126057

Publication date: 1985-07-05

Inventor(s): KOBAYASHI KENZOU

Applicant(s):: KENZOU KOBAYASHI

Requested Patent: JP60126057

Application Number: JP19830231430 19831209

Priority Number(s):

IPC Classification: A23L1/27 ; C13F3/00

EC Classification:

Equivalents: JP1398005C, JP62006770B

-----  
**Abstract**  
-----

**PURPOSE:**An edible coating material, obtained by incorporating a large amount of starch flour of fine mesh with a small amount of an edible dyestuff, powdery sugar and egg white, and capable of giving a bright printing pattern for a solid sugar and preventing the clogging of a silk screen.

**CONSTITUTION:**An edible coating material obtained by incorporating a small amount of an edible dyestuff with powdery sugar, egg white and a large amount of starch flour of fine mesh. Corn starch which is a starch flour of corn, etc. is preferably used as the starch flour, and the powdery sugar is used for leaving the flavor as the sugar and promoting the drying and hardening of the coating material. The egg white is used for strengthening the mutual binding between the powdery sugar and starch flour and improving the adhesiveness together with the powdery sugar. A small amount of water and the moisture in the edible dyestuff are sufficient for the moisture, and excess moisture rather causes the dispersion of a pattern due to the good permeability of the moisture in the individual solid sugar.

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭60-126057

⑬ Int. Cl.<sup>4</sup>A 23 L 1/27  
C 13 F 3/00

識別記号

庁内整理番号

7110-4B  
7110-4B

⑭ 公開 昭和60年(1985)7月5日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 食用塗料

⑯ 特 願 昭58-231430

⑰ 出 願 昭58(1983)12月9日

⑱ 発 明 者 小 林 健 蔵 東京都世田谷区等々力1-26-14 野崎方

⑲ 出 願 人 小 林 健 蔵 東京都世田谷区等々力1-26-14 野崎方

⑳ 代 理 人 弁理士 荒井 俊之

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

食用塗料

## 2. 特許請求の範囲

シルクスクリーン印刷により固形砂糖の表面に模様を形成するのに使用される食用塗料であつて、少量の食用色素と、粉砂糖と、卵白と、多量のメッシュの細かい澱粉末とを混合して成る食用塗料。

## 3. 発明の詳細な説明

本発明は、固形砂糖に模様をシルクスクリーン印刷する際に用いられる食用塗料に関するものであつて、鮮明な印刷模様を得ると共に、シルクスクリーンの目詰りを防ぐことを目的とする。

昨今では、固形砂糖の表面に色彩豊かな模様を施すことが広く行なわれており、単なる調味料以上の食品として、贈答品にも用いられている。

この模様を施す手段として広く用いられているものは、色素を混合した粉砂糖を卵白によつてクリーム状とし、このクリーム（通常はアイシングと称される）を口金を介して固形砂糖の表面に設

り出し、所望の形状（例えば花とか文字）を硬化形成するものである。

従つて立体感のある模様が成形することができ、利点があるのであるが、一方では製作に手間がかかり、細かい模様が成形できない不満点が存する。

この作業性を向上させるために、アクリル等の板に所望の形状を打ち抜き、固形砂糖表面に板の所定部分を当てがつて、打ち抜き孔に前記クリームを埋め込んで所望の形状を固形砂糖に付着する手段が考えられた。

この方法は作業性の点で或る程度の期待が得られるものであつたが、細かな形状を形成させるとはできず、僅か数回の使用で打ち抜き孔周縁にクリームの一部が残存付着して硬化してしまい、鮮明な形状が得られず、手入れに手間がかかる等の欠点が生じた。

本発明は上述した従来の欠点、不都合、不満点を解消するべく開発された食用塗料に関するものであつて、固形砂糖にシルクスクリーン印刷によ

つて模様を施す技術にあつて用いるものである。

以下本発明の一実施例を説明する。

先ずシルクスクリーン印刷の一般的な手段は、対象物に所望の模様を形成したシルクスクリーンを当てがい、インクを押し込んでスクリーンによつて刷ることにより、対象物に所望の模様を付着させるものである。

本発明の印刷手段も上記手段と基本的に同一であるが、食品に通常のインクを用いることは勿論できないので、本発明の特殊な食用塗料を用いることになる。

即ち本発明の食用塗料は、少量の食用色素と、粉砂糖と、卵白と、多量のメッシュの細かい澱粉末とを混合してクリーム状にした構成である。

前記成分の配分は、例えば少量の食用色素に対して粉砂糖が200gである場合の卵白は30g程度であり、澱粉末は、上記粉砂糖、卵白等の混合物の約5倍程度である。

澱粉末は、実験例よりすると、とうもろこしの澱粉末であるコーンスターチが極めて良好な結果

を得たが、メッシュが細かければ片炭粉であつてもよく、また他の材料も考えられよう。

前記成分にあつて、粉砂糖を用いたのは、あくまで砂糖としての風味を強し且つ乾燥硬化を助長する為であり、また卵白は、粉砂糖及び澱粉末相互間の結び付きを強め、かつ粉砂糖と相俟つて粘着性を良好にする為である。

そして水分は、少量の水と卵白と食用色素の水分で十分であり、過度の水分は、固形砂糖自体の水分の浸透性が良い為に、むしろ模様が分散してしまふ原因となる。

また澱粉末を用いたのは、同じく粘着性を求めた結果であり、更には速乾性に着目し、シルクスクリーンへの目詰りを防ぐ為であるが、この目詰りの防止は澱粉末のメッシュを十分に細かくすることによつても達成するのである。

尚、澱粉末の速乾性と粉砂糖の乾燥硬化とは矛盾するが、印刷後にあつてはむしろ速乾性が要求されるからである。

以上の説明から明らかなように、本発明の固形

砂糖にシルクスクリーン印刷を施す際に用いられる食用塗料は、先ず固形砂糖にシルクスクリーン印刷することができる点で画期的であり、メッシュの細かい澱粉末が混合されているので速乾性と相俟つてシルクスクリーンに目詰りを引き起すことがなく、水性であるので固形砂糖に確実に付着し且つ拡散することもないので鮮明な模様を得ることができ、作業性に優れ短時間の大量印刷が可能となり、成分が簡単で製造が容易である等々、多くの優れた作用効果を奏する。

出願人(発明者) 小林 健 蔵

代理人(弁理士) 荒 井 俊 之

